

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sosis merupakan salah satu produk olahan dari daging yang telah dihaluskan dengan penambahan bumbu-bumbu, tepung atau pati lalu dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Sosis berasal dari Bahasa Latin yaitu *salsus* yang berarti diawetkan atau diasinkan. Masyarakat dari berbagai kalangan dan usia dapat menikmati sosis karena rasanya yang gurih, praktis untuk dikonsumsi atau diolah dan dapat disimpan dalam waktu cukup lama.

Sosis dapat dibuat dari berbagai macam daging, salah satunya yaitu daging babi. Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2019), produksi daging babi di Indonesia mengalami kenaikan sebesar 3,80% pada tahun 2019 dengan jumlah produksi yaitu 224.018 ton. Berdasarkan data dari *Organisation for Economic Cooperation and Development* (2019), konsumsi daging babi di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 1,0 kg/kapita/tahun. Jumlah penduduk Indonesia berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2019 mencapai 268 juta jiwa dengan persentase 87% penduduk beragama Islam. Berdasarkan data tersebut dapat diasumsikan jika 13% penduduk yang beragama selain Islam (34.840.000 jiwa) dapat mengkonsumsi daging babi mencapai 34.840 ton, sehingga masih terdapat kesenjangan yang cukup besar antara produksi dan konsumsi daging babi. Konsumsi daging babi yang rendah karena sebagian besar penduduk Indonesia beragama Islam, dimana daging babi atau produk yang mengandung babi tergolong produk haram bagi umat Muslim. Berdasarkan

data tersebut, daging babi dipilih untuk diolah menjadi sosis dengan tujuan agar dapat meningkatkan konsumsi daging babi.

Daging babi dipilih menjadi bahan utama sosis karena kadar lemak yang cukup tinggi yaitu sebanyak 8,1%. Kadar lemak yang cukup tinggi dapat memberikan cita rasa atau flavor pada sosis. Jika dibandingkan dengan daging sapi dan daging ayam yang memiliki kadar lemak sebesar 9,4% dan 1,6%, daging babi berada di urutan kedua setelah daging sapi yang memiliki persentase lemak tertinggi (NRC, 1998 dalam Purwadi dkk., 2017).

Pembuatan sosis babi juga dapat ditambahkan bahan selain daging, seperti lemak babi. Lemak babi yang digunakan yaitu lemak punggung babi (*pork back fat*). Menurut Ospina dkk (2010) dalam Dominguez dkk. (2017), lemak punggung babi merupakan salah satu jenis lemak yang sering digunakan dalam pembuatan sosis karena memberikan flavor dan karakteristik tekstur lebih baik pada produk dibandingkan minyak. Minyak berbentuk cair di suhu kamar, sehingga menghasilkan tekstur sosis yang lebih lunak dari pada sosis dengan penggunaan lemak. Penambahan lemak umumnya berkisar 5-25% dan berfungsi untuk membentuk sosis yang kompak, empuk, dan lezat.

Bahan pengisi (*filler*) merupakan salah satu bahan yang penting dalam pembuatan sosis karena bahan pengisi merupakan bahan berbasis karbohidrat yang bertujuan untuk meningkatkan daya ikat air (Sofyan dkk., 2018) dan meningkatkan volume sosis (Marianski dan Marianski, 2011). Salah satu bahan pengisi yang digunakan yaitu tapioka. Tapioka merupakan pati dari umbi singkong/ubi kayu yang sudah mengalami proses pengeringan dan penghalusan yang mengandung protein 0,50 g/100 g dan karbohidrat 86,90 g/100 g (Suprapti, 2005).

Proporsi penggunaan tapioka dalam pembuatan sosis perlu diperhatikan karena dapat mempengaruhi tekstur sosis. Penggunaan tapioka yang terlalu sedikit akan menghasilkan sosis dengan tekstur yang kurang kompak, tetapi jika penggunaannya terlalu banyak akan menghasilkan sosis dengan tekstur yang terlalu padat. Menurut Surtijono dkk. (2015), penggunaan tapioka dapat memperbaiki tekstur sosis babi dibandingkan maizena karena tapioka memiliki ukuran granula pati yang cukup besar dibandingkan maizena, sehingga pada saat proses gelatinisasi terjadi lebih cepat dan hasilnya merata yang menyebabkan tekstur sosis menjadi lebih halus dan juga memberikan cita rasa yang cukup digemari oleh panelis. Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2017), penggunaan tapioka dalam pangan juga ditunjang dengan jumlah ketersediaan yang cukup banyak di Indonesia, yaitu 7,27 kg/kapita/tahun, sedangkan tingkat konsumsi, yaitu 0,083 kg/kapita/tahun. Berdasarkan data tersebut, pemanfaatan tapioka di Indonesia sebagai bahan pengisi dalam sosis babi dapat menjadi solusi dalam usaha peningkatan pemanfaatan tapioka pada produk pangan.

Menurut Marianski dan Marianski (2011), penggunaan bahan pengisi pada sosis umumnya sebesar 2-15%. Pada penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa penggunaan konsentrasi tapioka sebesar 14% menghasilkan tekstur sosis babi yang terlalu padat, namun masih dapat diterima. Berdasarkan hasil tersebut, maka dalam penelitian akan digunakan konsentrasi tapioka sebesar 4%, 6%, 8%, 10%, 12%, dan 14%. Penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi tapioka terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sosis babi dengan penggunaan lemak punggung babi, serta mengetahui konsentrasi tapioka yang tepat untuk menghasilkan sosis babi dengan penggunaan lemak punggung babi yang terbaik.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi tapioka terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sosis babi dengan lemak punggung babi?
2. Berapa konsentrasi tapioka yang tepat untuk menghasilkan sosis babi dengan lemak punggung babi yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi tapioka terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sosis babi dengan lemak punggung babi.
2. Mengetahui konsentrasi tapioka yang tepat untuk menghasilkan sosis babi dengan lemak punggung babi yang terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Memberikan referensi mengenai konsentrasi tapioka yang tepat, sehingga menghasilkan produk sosis dengan kualitas yang baik.